اختبر نفسك على الموضوع الرابع

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

١ ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- العصائر الطبيعية مصنوعة من عصير الفاكهة المركّز والسكّر. ( )

٢- يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج. ( )

٣- نجد في الشراب الطبيعي المعلَّب قطعًا من الفاكهة. ( )

٤- الشراب الصناعي يحتوي على ألوان ونكهات صناعية. ( )

٥- النكهات الصناعية أغلى ثمنًا من العصير الطبيعي. ( )

٦- العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملوّنة غير صحّية. ( )

٢ اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هو الشراب ....

(أ) الطبيعي المعلَّب (ب) الطبيعي الطازج (جـ) الصناعي (د) الفاسد

٢- تقوم .... بمعالجة العصير الطبيعي والشراب الطبيعي.

(أ) المصانع (ب) النوادي (جـ) المستشفيات (د) المدارس

٣- الشراب .... مذاقه كمذاق الفاكهة المصنوع منها ولكنه ليس طازجًا.

(أ) الصناعي الفاتح (ب) الطبيعي المعلَّب (جـ) الطبيعي الطازج (د) الصناعي المخزَّن

٤- المشروبات .... تُعصر مباشرة من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها.

(أ) الغازية (ب) الصناعية المُعلَّبة (جـ) الطبيعية المُعلَّبة (د) الطبيعية الطازجة

٥- تُعدُّ النكهة الصناعية أرخص ثمنًا من العصير ....

(أ) الصناعي (ب) الطبيعي (جـ) الفاسد (د) غير الصحّي

٦- الشراب .... فاتح اللون ومذاقه سكّري جدًّا.

(أ) الطبيعي المُعلَّب (ب) الطازج (جـ) الصناعي المُعلَّب (د) الفاسد

٣ صوِّب ما تحته خط:

١- يُصنع الشراب <u>الطبيعي</u> من الألوان الصناعية. (................)

٢- يمكن إضافة <u>الشاي</u> إلى العصائر لصنعه في المنزل. (................)

٣- الشراب الطبيعي <u>المعلَّب</u> يحتوي على أجزاء من الفاكهة. (................)

٤- يحتوي الشراب الصناعي على ماء وسكَّر ونكهات <u>طبيعية</u>. (................)



اختبر نفسك على الموضوع الخامس

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

① ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- غطاء الرأس والقُفَّازات التي يرتديها العُمَّال ضرورية لحماية المُنتَج. ( )

٢- تعبئة المشروبات في الزجاجات هي المرحلة الأولى في عملية التصنيع. ( )

٣- إضافة المواد الحافظة للشراب المُصنَّع أمر غير ضروري. ( )

٤- إحدى خطوات تحضير الشراب الطبيعي هي غسل الفاكهة. ( )

٥- يتم تعقيم الزجاجات بواسطة آلات خاصة. ( )

٦- عدم ترك العصير المنسكب على الأرض أحد احتياطات السلامة في المصنع. ( )

② اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- يجب .... العصير لقتل الميكروبات.

(أ) تجميد (ب) شُرب (جـ) رمي (د) تسخين

٢- عند إضافة .... إلى الشراب لا بد أن يكون العصير ساخنًا.

(أ) السكَّر (ب) الملح (جـ) البهارات (د) القرفة

٣- الميكروبات الموجودة في الزجاجات تتسبب في .... المشروبات وفسادها.

(أ) عصر (ب) غليان (جـ) تخمُّر (د) تبخُّر

٤- عند تحضير العصير الطبيعي يجب أولًا .... الفاكهة.

(أ) غسل (ب) تخزين (جـ) هرس (د) تسخين

٥- نحتاج إلى .... العصير لإزالة اللُّب والقشرة والبذور.

(أ) غسل (ب) تصفية (جـ) غليان (د) تخزين

٦- إضافة .... للشراب تعمل على إطالة فترة صلاحيته.

(أ) الملح والسكَّر (ب) المواد الحافظة (جـ) المواد الصلبة (د) الليمون والنعناع

③ أكمل العبارات الآتية ممَّا بين القوسين:

(ملؤها - الحرارة العالية - المواد الحافظة - التلوُّث - هرس)

١- يجب على العُمَّال ارتداء غطاء الشَّعر والقُفَّازات لحماية المُنتَج من ....

٢- تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك ليتم .... بالعصير.

٣- عند تحضير العصير الطبيعي تُرسَل الفاكهة من خلال الآلات التي تقوم بـ .... الفاكهة.

٤- يجب على العُمَّال تجنُّب الحروق عند استخدام ....

اختبر نفسك على الموضوع السادس

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

① ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- يدخل اللبن في صناعة العديد من المُنتَجات مثل الزبادي. ( )

٢- الأبقار هي المصدر الوحيد للَّبن. ( )

٣- اللبن من المُنتَجات التي يسهل غشها. ( )

٤- التأكد من تاريخ صلاحية منتجات الألبان من الأمور الضرورية. ( )

٥- وجود الرواسب المتجمدة بعد غلي اللبن تدل على أن اللبن طازج. ( )

٦- مادة النشا تُعتبَر من المواد الحافظة التي تضاف للَّبن. ( )

② اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- يدخل .... في صناعة العديد من المُنتَجات مثل الجبن.

(أ) السمك (ب) الخضار (جـ) اللبن (د) الجمبري

٢- يتم غش اللبن عن طريق إضافة .... حيث يتم الحصول على القليل من اللبن.

(أ) السكَّر (ب) الماء (جـ) الجبن (د) السمن

٣- يتم اختبار اللبن عن طريق الغلي حتى ....

(أ) يتبخَّر (ب) يتخثَّر (جـ) يتجمَّد (د) ينضج

٤- يتم إضافة .... للألبان وهو يُعتبَر مادة حافظة قوية قد تكون ضارَّة.

(أ) النشا (ب) الثلج (جـ) الفورمالين (د) الزبادي

٥- عند إضافة بعض القطرات من .... يتحول اللبن المضاف إليه النشا إلى اللون الأزرق.

(أ) صبغة اليود (ب) حمض الكبريتيك (جـ) الماء (د) العصير

٦- بعد تسخين اللبن إذا وجدت رواسب .... فهذا يعني أن اللبن غير طازج.

(أ) بيضاء (ب) دهنية (جـ) صفراء (د) متجبِّنة

③ أكمل العبارات الآتية ممَّا بين القوسين:

(الفورمالين - اللبن - الأبقار - المادة الدهنية - الدجاج)

١- يضاف النشا لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسًا بعد نزع .... منه.

٢- يُعتبَر .... من المُنتَجات التي يسهل غشها.

٣- يحافظ .... على اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قوية.

٤- يمكن الحصول على اللبن من ....

تدريبات سلاح التلميذ
على الموضوعين الخامس والسادس

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

١ ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- لا بد من تسخين العصير لقتل الميكروبات. ( )

٢- يضاف الماء للألبان للحفاظ عليها طازجة. ( )

٣- لإطالة فترة صلاحية الشراب يتم إضافة السكَّر للشراب. ( )

٤- الفورمالين مادة حافظة قوية قد تكون ضارة عند إضافتها للألبان. ( )

٥- تتسبب الميكروبات الموجودة في الزجاجات بتخمُّر المشروبات وفسادها. ( )

٦- يدخل اللبن في العديد من الصناعات مثل صناعة الزبادي والأجبان. ( )

٢ اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- قوام اللبن يتغير عند انتزاع المواد .... منه.

(أ) الدهنية (ب) الحافظة (جـ) الصلبة (د) الغازية

٢- يقوم العُمَّال في المصنع بارتداء غطاء الرأس لحماية المُنتَجات من ....

(أ) التبخُّر (ب) الغليان (جـ) التلوث (د) التخمُّر

٣- عند إضافة قطرات من صبغة اليود يتحوَّل اللبن المغشوش إلى اللون ....

(أ) الأزرق (ب) الأحمر (جـ) الأصفر (د) الأبيض

٤- مرحلة .... الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية صنع الشراب.

(أ) تعقيم (ب) تعبئة (جـ) كسر (د) غلي

٥- يجب التأكد من تاريخ .... اللبن.

(أ) انتهاء صلاحية (ب) تغليف (جـ) تعبئة (د) تطريز

٦- عند تصنيع الشراب لا بُد من تعليم العُمَّال كيفية استخدام .... بشكل صحيح.

(أ) الأقلام (ب) الآلات (جـ) الأخبار (د) السكَّر

٣ صوِّب ما تحته خط:

١- تُعتبَر مصر من أقل منتجي اللبن الجاموسي في العالم. (....................)

٢- يتم خلط السكَّر مع العصير عندما يكون السائل مثلجًا. (....................)

٣- يصبح اللبن طازجًا عند إضافة النشا. (....................)

٤- يحافظ الماء على إبقاء اللبن كأنه طازج. (....................)

اختبر نفسك على الموضوع السابع

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

① ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- عملية حفظ الطعام تتم في المصانع فقط. ( )

٢- التجفيف والتجميد أحد طرق حفظ الطعام. ( )

٣- معامل التصنيع تقوم بإضافة المواد الحافظة عند تخزين الطعام. ( )

٤- المُنتَج الغذائي الصحِّي هو الذي له رائحة سيئة. ( )

٥- يجب التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية قبل شراء المُنتَجات. ( )

٦- يُعدُّ التجفيف في الشمس أحد طرق تجفيف الأطعمة في المنزل. ( )

٧- الخطأ الذي يحدث عند حفظ الطعام يتسبب في نمو العفن. ( )

٨- عند وجود عيوب في المُنتَج يجب التوجه للمتجر لإعادة هذا المُنتَج. ( )

② اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- عملية .... تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة.

(أ) السلق (ب) الطهي (جـ) الغلي (د) التجفيف

٢- يكون المُنتَج الغذائي .... إذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات.

(أ) غير صحِّي (ب) صحِّيًا (جـ) طازجًا (د) جيدًا

٣- الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ الطعام تتسبب في ....

(أ) زيادة الجودة (ب) تماسك القوام (جـ) نمو البكتيريا (د) زيادة الكمِّيَّة

٤- يُعدُّ التمليح أحد طُرق حفظ ....

(أ) الكتب (ب) الطعام (جـ) اللبن (د) الحلوى

٥- يتم استخدام حمض الستريك كنوع من المواد .... عند حفظ الطعام.

(أ) الحافظة (ب) السكَّرية (جـ) الصلبة (د) المالحة

٦- عملية تجفيف الطعام تحتاج إلى درجة حرارة ....

(أ) معتدلة (ب) باردة (جـ) منخفضة (د) عالية

٧- يقوم جهاز .... بإرسال مفتشين إلى المصنع للتحقق من سبب عدم سلامة المُنتَج الغذائي.

(أ) الشرطة (ب) حماية المستهلك (جـ) الدولة (د) البيئة

اختبر نفسك على الموضوع الثامن

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

① ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- يمكن استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء. ( )

٢- لا بد من فتح النوافذ أثناء القيام بعملية الطلاء. ( )

٣- عند استخدام الشاكوش يجب أن نحرص على عدم إيذاء أيدينا. ( )

٤- يُمكننا تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء. ( )

٥- أثناء ثقب قطعة من الخشب يمكن استخدام المسامير لتثبيتها على الطاولة. ( )

٦- ارتداء نظّارة السلامة ضروري عند القيام بنشر الخشب. ( )

② اختر الإجابة الصحيحة ممّا يلي:

١- يجب اتِّباع ما يلي عند تغيير ريشة المثقب ما عدا ....

(أ) تقريبه من الماء
(ب) عدم توصيله بالكهرباء
(جـ) عدم إمرار السلك في الكهرباء
(د) إبعاده عن الماء

٢- يجب ارتداء نظّارات واقية عند الطلاء لتجنُّب .... المتناثرة.

(أ) بقايا الطعام
(ب) نشارة الخشب
(جـ) السوائل والألوان
(د) بقايا الحديد

٣- عند حمل الآلات الحادة الثقيلة أثناء العمل يمكن الاستعانة بـ ....

(أ) طفل صغير
(ب) شخص بالغ
(جـ) نظّارات واقية
(د) مسامير

٤- جميع ما يلي من إرشادات السلامة عند العمل بالنجارة ما عدا ....

(أ) استخدام نظّارات واقية
(ب) دق المسامير بالشاكوش بعيدًا عن اليد
(جـ) تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء
(د) استخدام المثقب بعيدًا عن الماء

٥- يجب استخدام النظّارات الواقية عند القيام بـ ....

(أ) شُرب الماء
(ب) عمل العصائر
(جـ) أعمال النجارة
(د) الطهي

٦- يجب ان تكون النوافذ .... عند القيام بعملية الطلاء.

(أ) مغطاة
(ب) مفتوحة
(جـ) مغلقة
(د) مظلمة

اختبر نفسك على الموضوع التاسع

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

① ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✗) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الإسعافات الأوَّليَّة للشخص المصاب. ( )

٢- يجب مساعدة الشخص المصاب مهما كانت خطورة إصابته دون انتظار سيارة الإسعاف. ( )

٣- تُستخدم حقيبة الإسعافات الأوَّليَّة لعلاج الجروح البسيطة. ( )

٤- وضعية الإفاقة مناسبة للأشخاص المصابة بنزيف. ( )

٥- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الإسعاف عند الإصابة الخطيرة. ( )

٦- يجب الضغط برفق على الجرح الذي ينزف بقطعة قماش نظيفة. ( )

٧- لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعي ويتنفس. ( )

② اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- يمكن مساعدة شخص مصاب عن طريق كلٍّ ممَّا يلي ما عدا ....

(أ) الاتصال برقم الإسعاف ١٢٣   (ب) استخدام حقيبة الإسعافات الأوَّليَّة

(جـ) مساعدته على التنفس   (د) عدم الاتصال بسيارة الإسعاف

٢- يتم وضع الشخص .... في وضعية الإفاقة.

(أ) فاقد الوعي ولكنه يتنفس   (ب) فاقد الوعي ولا يتنفس

(جـ) المصاب بنزيف   (د) المصاب بجرح طفيف

٣- أيُّ العبارات الآتية لا تُعتبَر من الخطوات اللازمة عند تقديم الإسعافات الأوَّليَّة ....

(أ) الضغط بقوة على الجرح عند حدوث نزيف.   (ب) تضميد الجرح.

(جـ) عدم التحقق من نوع الإصابة.   (د) مساعدة الشخص على التنفس.

③ رتِّبْ خطوات إيقاف نزيف جرح ما:

(أ)   (ب)   (جـ)   (د)

تدريبات سلاح التلميذ
على الموضوعات السابع والثامن والتاسع

مُجاب عنها بنهاية الكتاب

١ ضع علامة (✔) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (✘) أمام العبارة غير الصحيحة:

١- يُستخدم حمض النتريت أو الكبريتيك كمواد حافظة للطعام. ( )

٢- التجفيف والبسترة هي الطُّرق الوحيدة لحفظ الطعام. ( )

٣- يجب التأكد من تاريخ الإنتاج فقط عند شراء أي منتج. ( )

٤- طريقة تجفيف الطعام في الشمس ليست طريقة مُثلى لحفظ الطعام. ( )

٥- يجب استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيدًا عن اليد. ( )

٦- يجب غلق الشبابيك عند طلاء المنزل. ( )

٧- يجب التخطيط للتدخُّل عند إصابة شخص بإصابة خطيرة. ( )

٨- لا يمكن علاج الجروح الطفيفة إلَّا بالذهاب إلى المستشفى. ( )

٩- تنظيف الجرح من أساسيات وقف النزيف. ( )

٢ اختر الإجابة الصحيحة ممَّا يلي:

١- ما الدليل على عدم سلامة الطعام عند شرائه؟

(أ) رائحته الحادة　　(ب) طعمه الجيد

(جـ) رائحته الجميلة　　(د) لونه الرائع

٢- يجب الحذر من .... عند العمل بحِرْفة النجارة.

(أ) تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء　　(ب) استخدام المثقب بعيدًا عن الماء

(جـ) الدق بالشاكوش بعيدًا عن اليد　　(د) ارتداء النظَّارات الواقية

٣- يجب استخدام .... عند إصابة شخص ما.

(أ) الأطباق　　(ب) الإسعافات الأوَّليَّة　　(جـ) الشاحن　　(د) المسطرة

٤- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة .... عند إصابة شخص إصابة خطيرة.

(أ) الأجرة　　(ب) الرش　　(جـ) الإسعاف　　(د) النقل

٥- يجب وضع .... لتهوية الغرفة عند الطلاء.

(أ) سخان　　(ب) غسالة　　(جـ) مروحة　　(د) موقد

الدرس الرابع : الشراب الطبيعي والصناعي

➢ **أنواع الشراب**

١. **الشراب الطبيعي الطازج**

- هو الشراب الطبيعي المعصور مباشرة من الفاكهة
- يحتوي على أجزاء من الفاكهة
- له مذاق الفاكهة الطازجة

٢. **الشراب الطبيعي المعلب**

- مصنوع من عصير الفاكهة والسكر والماء والمواد الحافظة
- لووه مشابه للون الشراب الطبيعي الطازج
- لا يحتوي على أجزاء من الفاكهة
- مذاقه كمذاق الفاكهة ولكنه ليس طازجا

٣. **الشراب الصناعي**

- لا يحتوي على عصير الفاكهة
- يحتوي على م ء وسكر ولون صناعي ونكهة ومواد حافظة
- رائحته وطعمه لا يشبهان رائحة وطعم الفاكهة الطبيعية
- مذاقه سكري جدا وله نكهة الفاكهة وشكله سائل صاف فاتح اللون

➢ **خطوت تحضير الشراب الصناعي من المعمل الى الزجاجة**

١. تزرع الفاكهة والزهور في المزارع
٢. تُنقل لبيعها أو تحويلها إلى عصير
٣. تباع بعض الفاكهة والزهور في الأسواق
٤. تقوم المصانع بمعالجة العصير النقي والشراب الطبيعي أو العناصر المركزة والشراب الصناعي
٥. تصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام مواد كيميائية موجودة بشكل طبيعي في الفاكهة والزهور ، وتعتبر النكهة الصناعية ارخص ثمناً من العصير الطبيعي
٦. تتم معالجة العصائر والمشروبات المركزة بحيث يمكن تخزينها لفترة طويلة.

➢ **خطوات الشراب الطبيعي من المزرعة إلى الزجاجة**

١. تزرع الفاكهة والزهور في المزارع .

٢. تنقل لبيعها وتحويلها إلى عصير.

٣. تباع بعض الفاكهة والزهور في الأسواق.

٤. تعصر بعض الفاكهة مباشرة وتحول الى عصير.

الدرس الخامس: جولة داخل مصنع شراب الفاكهة

➢ **خطوات تحضير وتجهيز الشراب الطبيعي المعلب**

١. تغسل الفاكهة جيدا

٢. ترسل الفاكهة عبر سيور متحركة من خلال الآلات التي تهرس الفاكهة

٣. تقوم آلة مخصصة بعصر الفاكهة وتصفيتها لإزالة اللب والقشور والبذور

٤. يختبر العمال جودة العصير

٥. يسخن العصير لقتل الميكروبات

٦. يذهب العصير النقي الى مرحلة التعبئة ويضاف اليه الماء والسكر

➢ **خطوات إعداد الشراب الصناعي**

١. تخلط الأطعمة المختلفة للفواكه والألوان المجهزة في المعامل مع السكر لصنع الشراب

٢. يخلط الشراب بالماء

٣. تقوم احدى الآلات بتعقيم الزجاجات لقتل الميكروبات

٤. تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك ليتم ملؤها

٥. تنتقل الزجاجات المملوءة للمكان الذي تضع فيهع اغطيتها بإحكام لتجنب التلوث

٦. تعبأ المشروبات في الزجاجات وتتم هذه العملية نفسها لجميع المشروبات

➢ **نقاط مهمة يجب إتباعها عند تصنيع الشراب**

- عند خلط السكر لابد أن يكون السائل ساخنا حتى لا يفصل بعد ذلك.
- إضافة المواد الحافظة للشراب لإطالة فترة الصلاحية.
- الالتزام بالتدابر الصحية أمر ضروري حتي لا تتسبب الميكروبات في تخمر المشروبات وفسادها.

- **احتياطات لسلامة العمال عند صنع الشراب**

- ارتداء غطاء الشعر والقفازات لحماية المنتج من التلوث وحماية العمال.
- تدريبهم على كيفية استخدام الآلات بشكل صحيح لتجنب الحوادث.
- عدم ترك العصير المنسكب على الأرض حتى لا يقع بسببه احد .
- الحرص على تجنب الحروق عند استخدام الحرارة العالية.

الدرس السادس : اللبن

- **أهمية اللبن وقيمته الغذائية**

١. يحتوي اللبن على نسبة عالية من العناصر الغذائية والبروتينات والدهون والكربوهيدرات والفيتامينات والأملاح المعدنية
٢. يساعد على النمو ويحمي جهاز المناعة
٣. يتم استهلاك اللبن كسوائل ويدخل في المشروبات المصنعة والزبادي والجبن
٤. يضاف اليه الألوان والنكهات والمحليات الصناعية كي يحب الأولاد مشروبات اللبن المختلفة.

- **مصادر اللبن**

١. الأبقار
٢. الجاموس
٣. الماعز
٤. الأغنام والإبل

- تعد مصر ممن أحد أكبر منتجي لبن الجاموس في العالم
- اللبن من المنتجات التي يسهل غشها
- يقوم البائعين معدومي الضمير والأخلاق بوضع إضافات خطيرة جدا لزيادة كميته وجعله يبدو طازجا.

- **المواد التي تتسبب في غش اللبن عند إضافتها :**

١. الماء ليس خطيرا ولكن يخفف اللبن ويقلل قيمته الغذائية ويجعله خفيف
٢. الفورمالين يحافظ على اللبن كأنه طازج ويعتبر مادة حافظة قوية قد تكون ضارة.
٣. النشا تضاف لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع المادة الدهنية

- **الخطوات التي يجب مراعاتها لتأكد من سلامة اللبن وصحته**

١. طعم ورائحة اللبن
٢. التأكد من تاريخ انتهاء الصلاحية
٣. اختبار اللبن عن طريق غلي عينه على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة حتي يتخثر (يتجبن) هذا يعني ان اللبن غير طازج اما اذا كانت هناك رواسب دهنية هذا يدل على ان اللبن جيد.

ملاحظات هامة توضح اكتشاف غش اللبن.

١. **التحقق من وجود ماء في اللبن**

- عند وضعه على سطح امس ناعم
- نميل السطح قليلا يتدفق اللبن
- عند تدفق اللبن لو ترك علامة اثرا ابيضا مكانه يكون اللبن طازج وعند عدم ترم اثر يكون اللبن مغشوش

٢. **التحقق من وجود الفورمالين**

- تضيف تلات قطرات من حمض الكبريتيك المركز الى ١٠ مل لبن
- لا ترج المحلول
- اذا ظهر حافة زرقاء او بنفسجية يدل على وجود الفورمالين

٣. **التحقق من وجود النشا**

- نضيف تلات قطرات (صبغة اليود) الى ٥مل من اللبن
- رج المحلول جيدا.
- إذا تحول الى اللون الأزرق يكون مغشوشا وإذا ظهر باللون الأبيض كما هو يكون سليم.

الدرس السابع : سلامة الطعام وحفظه

- **حفظ الطعام بشكل سليم**

- يجب حفظ الطعام بشكل سليم ولذلك نقوم بطرق مختلفة لحفظه.
- تستخدم المعامل الخاصة بتصنيع الطعام المواد الحافظة لجعل الأطعمة تدوم لفترة طويلة.

- **المواد الحافظة المستخدمة في الطعام :**

١. حمض الستريك
٢. حمض الاسكوربيك

٣. النتريت

٤. الكبريتيك

➢ **الأخطاء التي قد تحدث في التصنيع**

تتسبب هذه الأخطاء أثناء حفظ الطعام في نمو البكتريا أو العفن في الطعام مما يؤدي إلى إصابة الناس بالأمراض

➢ **طرق حفظ الطعام:**

١. التخفيف

٢. التجميد

٣. التمليح

٤. التعليب

➢ **خطوات التأكد من سلامة الغذاء:**

- التأكد من السائل الموجود في العلبة إذا وجد فيه فقاعات أو رائحة حادة يكون غير صحي
- التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية المدون على العلبة وأنه غير منتهي.

➢ **المقصود بتاريخ انتهاء الصلاحية :**

هو التاريخ الذي يجب ان يتم فيه استهلاك المنتج، وبعد هذا التاريخ لا يمكن ضمان سلامة المنتج وجودته.

➢ **الإجراءات التي يجب اتباعها عند وجود عيوب في المنتج.**

١. التوجه للمتجر لإعادة المنتج

٢. إذا لم يتم حل المشكلة بالمتجر يجب الاتصال بجهاز حماية المستهلك

➢ **المقصود بجهاز حماية المستهلك.**

- هو جهاز حكومي مصري يختص بتطبيق احكام القانون ويتمتع بالشخصية الاعتبارية العامة ويتبع وزارة التموين والتجارة الداخلية ومقره الرئيسي محافظة القاهرة.
- له رقم لتقديم الشكوى حيث يتم ارسال مفتش الى المصنع للتأكد من تاريخ الصلاحية وتوقيع عقوبة مناسبة على المصنع لضمان عدم تكرار مثل هذا الموقف مرة أخرى.

- ➢ **بيانات حماية المستهلك:**

- هل لديك شكوى بشأن سلامة منتج غذائي ؟
- تواصل مع جهاز حماية المستهلك من خلال الاتصال بـ

- الخط الساخن ١٩٥٨٨ (منطقة القاهرة الكبرى والأسكندرية)
- الموقع الاليكتروني www.cpa.gov.eg
- البريد الإليكتروني info@cpa.gov.eg
- أو املأ نموذج في مكتب البريد المحلي الخاص بك.

- ➢ **الطرق الشائعة لحفظ الطعام منها:**

١. **المخللات السريعة**

- يستخدم الملح والخل فقط لحفظ الخضروات
- يكون جاهز للأكل خلال ساعات
- يستمر لمد أسبوع في الثلاجة

- ➢ **ارشادات السلامة التي تتبعها:**

- غسل الأيدي جيدا والخضروات
- الحذر عند استخدام السكين الحاد
- لا تترك البرطمانات أكثر من ساعة خارج الثلاجة

٢. **الحفظ بالتجفيف:**

يزيل التجفيف الرطوبة من الأطعمة حتى لا ينمو العفن والبكتريا عليها.

- ➢ **أشكال التجفيف جميعها تحتاج إلى:**

- مزيج من الرطوبة المنخفضة
- درجة حرارة مرتفعة
- دوران الهواء لإزالة الرطوبة مع تجنب تلف الأطعمة أو فسادها

- ➢ **طرق التجفيف المنزلية الشائعة المستخدمة:**

- التجفيف باستخدام الهواء في الدخل
- التجفيف في الشمس خارجا
- التجفيف باستخدام الفرن

أولاً : التجفيف باستخدام الهواء في الدخل

تجفيف الخضروات والفطر والفلفل الحار والأعشاب بالهواء من الداخل

- **نتبع الإرشادات التالية لسلامة التجفيف:**

- اغسل الفاكهة والخضروات أو الأعشاب وتصفيتها من الماء
- قم بعملية التجفيف بالهواء في مكان دافئ وجاف
- قم بتعليق الأطعمة بخيط أو وضعها على رفوف لتتعرض لدوران الهواء وتجفف.

ثانيا: التجفيف في الشمس خارجاً:

- تجفف الفواكه بما في ذلك (الطماطم) في الشمس لأنها الطريقة المثلى لاحتوائها على نسبة عالية من الأحماض والسكريات ولحمايتها من التلف مثل تجفيف (الفاصوليا)

- **نتبع الإرشادات التالية لسلامة التجفيف :**

- اغسل الفاكهة والخضروات أو الأعشاب وصفها من الماء
- توضع الفواكه والأعشاب الطبية في الشمس طوال اليوم لتجفيفها على فرش او مسطح من الخشب او من الاستانلس او البلاستيك
- يفضل ان تتم في الأيام الحارة والجافة وفي الليل نغطيها ونضعها في الداخل.

ثالثا: التجفيف باستخدام الفرن

- تجفف معظم الأطعمة في الفرن.

- **نتبع الإرشادات التالية لسلامة التجفيف :**

- اغسل الفواكه أو الخضروات أو الأعشاب جيدا وصفها من الماء
- تتم عملية التجفيف في الفرن على درجة حرارة ٥٧-٩٢ درجة مئوية مع فتح باب الفرن او تشغيل مروحة الفرن لعدة ساعات لأن الحرارة المرتفعة جدا قد تؤدي إلى طهي الطعام بدلا من تجفيفه.

ملحوظة: طرق تجفيف الطعام بالهواء الداخل أو تجفيفه في الشمس هي الطرق المثلى لتجفيف الطعام.

الدرس الثامن : تفادي المخاطر أثناء العمل

يجب الحذر عند استخدام الأدوات الخاصة بالحرفيين في المصانع لأنها من الآلات الثقيلة التي قد تسبب بعض الإصابات فيجب إتباع مجموعة الإرشادات للعمل بأمان.

➢ **الإرشادات الواجب إتباعها عند ممارسة أعمال النجارة والطلاء:**

١. **ارتداء نظارات واقية للعين**

- لحماية العين عند التعامل مع الخشب حيث تتطاير نشارة الخشب في كل مكان
- نرتديها أيضا عند عملية الطلاء تجنباً للسوائل والألوان المتناثرة.

٢. **إبقاء الأيدي بعيدة عن الشفرات والحواف الحادة**

- عدم وضع الأيدي بالقارب من شفرة أو ريشة المثقب
- عند تصنيع الخشب نستخدم المسامير لتثبيت الأشياء على الطاولة
- عندما لا يوجد مسامير التثبيت يتم إمساك الأشياء بثبات وإبقاء الأيدي بعيدة عن الجزء الحاد.
- عندما تكون الأدوات ثقيلة نطلب المساعدة من شخص آخر.

٣. **استخدام الشاكوش بتأن وحرص**

- مسك المسمار بدقة عند الدق عليه دقا خففا جدا في البداية ثم نبعد أيدينا ونستكمل الدق للآخر.
- عدم تحريك الشاكوش إلى أعلى او إلى اسفل حتى لا تصاب يدك او وجهك

٤. **الحذر عند استخدام الأدوات الكهربائية**

- الحذر عند استخدام المثقب وأدوات الصنفرة وأي أدوات كهربائية أخرى
- عدم استخدام الأدوات الكهربائية بجانب الماء
- فصل الكهرباء عند تغيير ريشة المثقب او ورق الصنفرة
- عدم وضع السلك الخاص بالأدوات الكهربائية عند ممر

٥. **الحرص على تهوية مكان العمل**

- يجب فتح النوافذ ووضع مروحة للهواء عند القيام بالطلاء واستخدام مزيل الطلاء أو الغراء القوي لأن الأبخرة المتصاعدة منهم مضرة بالصحة.

الدرس التاسع: الإسعافات الأولية وحالات الطوارئ

➢ **الخطوات الأساسية اللازمة لتقديم الإسعافات الأولية:**

١. **تقييم الوضع :**

- التحقق من نوع الإصابة التي أصيب بها الشخص
- هل هو في وعيه ويستجيب ؟
- هل يتنفس؟ هل ينزف؟ هل حالته تسمح بتقديم المساعدة؟

٢. **التخطيط للتدخل :**

- في حالة خطورة الإصابة يجب الاتصال بالإسعاف (١٢٣)
- التفكير في طريقة للمساعدة حتى يصل المسعفون

٣. **تقدير الوضع:**

- إعادة فحص الشخص وهل يحتاج إلى مزيد من الإجراءات والتدابير

٤. **تقديم الإسعافات الأولية:**

- استخدام حقيبة الإسعافات الأولية في علاج الإصابات والجروح الطفيفة.

➢ **الخطوات التي يجب اتباعها لوقف نزيف حدث عند إصابة شخص ما :-**

١. الضغط بقوة على الجرح بقطعة نظيفة من القماش
٢. ارفع الطرف المجروح الى اعلى
٣. نظف الجرح
٤. ضمد الجرح

➢ **الخطوات الواجب اتهاذها ذا كان الشخص فاقد الوعي ويتنفس**

في هذه الحالة يتبع وضعية الافاقة حتى وصول المسعفين

- **وضعية الإفاقة**

- ضع ذراعه التي هي الأقرب إليك على شكل زاوية قائمة
- إثني الركبة والذراع البعيدتين عنك ، ووضع يده الأخرى على خده المعاكس
- استخدام الركبة البعيدة عنك لتدوير المصاب في اتجاهك مع دعم راسه باستخدام يدك الأخرى فالركبة المثنية تمنع الجسم من التدحرج
- قم بإمالة الرأس بلطف قليلا الى الخلف وارفع الذقن لفتح مجرى الهواء واستمر في حبس نبضه وتنفسه حتى وصول المساعدة.



المحور الثالث
الدرس الرابع

السؤال الأول : ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبارة الخاطئة :

١- العصائر الطبيعية مصنوعه من عصير الفاكهة المركز والسكر (✓)
٢- يتم إضافة المواد الحافظة إلى العصير الطبيعي الطازج (×)
٣- نجد في الشراب الطبيعي المعلب قطعاً من الفاكهة (×)
٤- الشراب الصناعي يحتوي على على ألوان ونكهات صناعية (✓)
٥- النكهات الصناعية أغلى ثمناً من العصير الطبيعي (×)
٦- العصائر الصناعية مصنوعة من مواد ملونه غير صحية (×)

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي :

١- الشراب المعصور مباشرة من الفاكهة هوالشراب ....
أ) الطبيعي المعلب ب) الطبيعي الطازج ج) الصناعي د) الفاسد

٢- تقوم .... بمعالجة العصير الطبيعي والشراب الطبيعي
اأ) المصانع ب) النوادي ج) المستشفيات د) المدارس

٣- الشراب .... مذاقة كمذاق الفاكهة المصنوع منها ولكنه ليس طازجاً
أ) الصناعي الفاتح ب) الطبيعي المعلب ج) الطبيعي الطازج د) الصناعي المخزن

٤- المشروبات .... تعصر مباشرة من الفاكهة وتحتوي على أجزاء منها
أ) الغازية ب) الصناعية المعلبة ج) الطبيعي المعلبة د) الطبيعية الطازجة

٥- تعد النكهة الصناعية أرخص ثمناً من العصير ....
أ) الصناعي ب) الطبيعي ج) الفاسد د)غير الصحي

٦- الشراب .... فاتح اللون ومذاقه سكري جداً
أ) الطبيعي المعلب ب) الطازج ج) الصناعي المعلب د) الفاسد

السؤال الثالث : صوب ما تحته خط :

١- يصنع الشراب الطبيعي من الألوان الصناعية (الصناعي)
٢- يمكن إضافة الشاي إلى العصائر لصنعه في المنزل (الماء)
٣- الشراب البطيعي المعلب يحتيو على أجزاء من الفاكهة (الطازج)
٤- يحتوي الشراب الصناعي على ماء وسكر ونكهات طبيعية (صناعية)

المحور الثالث
الدرس الخامس

السؤال الأول : ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبارة الخاطئة :

١- غطاء الرأس والقفازات التي يرتديها العمال ضرورية لحماية المنتج (✓)
٢- تعبئة المشروبات في الزجاجات هي المرحلة الأولى في عملية التصنيع (×)
٣- إضافة المواد الحافظة للشراب المصنع أمر غير ضروري (×)
٤- إحدى خطوات تحضير الشراب الطبيعي هي غسل الفاكهة (✓)
٥- يتم تعقيم الزجاجات بواسطة آلات خاصة (✓)
٦- عدم ترك العصير المنسكب على الأرض أحد احتياطات السلامة في المصنع (✓)

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي :

١- يجب .... العصير لقتل الميكروبات
أ) تجميد ب) شرب ج) رمي د) تسخين
٢- عند إضافة .... إلى الشراب لابد أن يكون العصير ساخناً
أ) السكر ب) الملح ج) البهارات د) القرفه
٣- الميكروبات الموجودة في الزجاجات تتسبب في .... المشروبات وفسادها
أ) عصر ب) غليان ج) تخمر د) تبخر
٤- عند تحضير العصير الطبيعي يجب أولاً .... الفاكهة
أ) غسل ب) تخزين ج) هرس د) تسخين
٥- تحتاج إلى .... العصير لإزالة القشرة والبذور
أ) غسل ب) تصفيه ج) غليان د) تخزين
٦- إضافة .... للشراب تعمل على إطالة فترة صلاحيته
أ) الملح والسكر ب) المواد الحافظة ج) المواد الصلبه د) الليمون والنعناع

السؤال الثالث : أكمل العبارات الآتية مما بين القوسين :

(ملوها – الحرارة العالية – المواد الحافظة – التلوث – هرس)

١- يجب على العمال ارتداء غطاء الشعر والقفازات لحماية المنتج من.....(التلوث)
٢- تتحرك الزجاجات أسفل السير المتحرك ليتم.... بالعصير (ملوها)
٣- عند تحضير العصير الطبيعي ترسل الفاكهة من خلال الآلات التي تقوم بـ...الفاكهة(هرس)
٤- يجب على العمال تجنب الحروق عند استخدام............ (الحرارة العالية)

المحور الثالث
الدرس السادس

السؤال الأول : ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة (X) امام العبارة الخاطئة :

١- يدخل اللبن في صناعة العديد من المنتجات مثل الزبادي (✓)
٢- الأبقار هي المصدر الوحيد للبن (✗)
٣- اللبن من المنتجات التي يسهل غشها (✓)
٤- التأكد من تاريخ صلاحية منتجات الألبان من الأمور الضرورية (✓)
٥- وجود الرواسب المتجمدة بعد غلي اللبن تدل على أن اللبن طازج (✗)
٦- مادة النشأ تعتبر من المواد الحافظة التي تضاف للبن (✗)

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي :

١- يدخل .... في صناعة العديد من المنتجات مثل الجبن
أ) السمك ب) الخضار ج) اللبن د) الجمبري

٢- يتم غش اللبن عن طريق إضافة .... حيث يتم الحصول على القليل من اللبن
أ) السكر ب) الماء ج) الجبن د) السمن

٣- يتم اختبار اللبن عن طريق الغلي حتى ....
أ) يتبخر ب) يتخثر ج) يتجمد د) ينضج

٤- يتم إضافة .... للألبان وهو يعتبر مادة حافظة قوية قد تكون ضارة
أ) النشا ب) الثلج ج) الفورمالين د) الزبادي

٥- عند إضافة بعض القطرات من .... يتحول اللبن المضاف إليه النشا إلى اللون الأزرق
أ) صبغة اليود ب) حمض الكبريتيك ج) الماء د) العصير

٦- بعد تسخين اللبن إذا وجدت رواسب ...... فهذا يعني أن اللبن غير طازج
أ) بيضاء ب) دهنية ج) صفراء د) متجبنه

السؤال الثالث : أكمل العبارات الآتية مما بين القوسين :

(الفورمالين – اللبن – الابقار – المادة الدهنية – الزجاج)

١- يضاف النشا لتعديل قوام اللبن ليصبح متجانسا بعد نزع........(المادة الدهنية)
٢- يعتبر .... من المنتجات التي يسهل غشها (اللبن)
٣- يحافظ .... على اللبن كأنه طازج وهو مادة حافظة قوية (الفورمالين)
٤- يمكن الحصول على اللبن من .... (الأبقار)

المحور الثالث مراجعة على
الدرس الخامس والسادس

السؤال الأول : ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبارة الخاطئة :

١- لابد من تسخين العصير لقتل الميكروبات (✓)
٢- يضاف الماء للألبان للحفاظ عليها طازجه (✗)
٣- لإطالة فترة صلاحية الشراب يتم إضافة السكر للشراب (✗)
٤- الفورمالين مادة حافظة قوية قد تكون ضارة عند إضافتها للألبان (✓)
٥- تتسبب الميكروبات الموجوده في الزجاجات بتخمر المشروبات وفساده (✓)
٦- يدخل اللبن في العديد من الصناعات مثل صناعة الزبادي والأجبان (✓)

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي :

١- قوام اللبن يتغير عند انتزاع المواد .... منه
أ) الدهنية ب) الحافظة ج) الصلبة د) الغازية
٢- يقوم العمال في المصنع بارتداء غطاء الرأس لحماية المنتجات من ....
ا) التبخر ب) الغليان ج) التلوث د) التخمر
٣- عند إضافة قطرات من صبغة اليود يتحول اللبن المغشوش إلى اللون ....
أ) الأزرق ب) الأحمر ج) الأصفر د) الأبيض
٤- مرحلة .... الزجاجات هي المرحلة الأخيرة في عملية الشراب
أ) تعقيم ب) تعبئه ج) كسر د) غلي
٥- يجب التأكد من تاريخ .... اللبن
أ) انتهاء صلاحية ب) تغليف ج) تعبئه د) تطريز
٦- عند تصنيع الشراب لابد من تعليم العمال كيفية استخدام ..... بشكل صحيح
أ) الأقلام ب) الآلات ج) الأخبار د) السكر

السؤال الثالث :صوب ما تحته خط :-

١- تعتبر مصر من أقل منتجي اللبن الجاموسي في العالم (أكبر)
٢- يتم خلط السكر مع العصير عندما يكون السائل مثلجاً (ساخناً)
٣- يصبح اللبن طازجاً عند إضافة النشا (مغشوشاً)
٤- يحافظ الماء على إبقاء اللبن كأنه طازج (الفورمالين)

المحور الثالث
الدرس السابع

السؤال الأول : ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبارة الخاطئة :

١- عملية حفظ الطعام تتم في المصانع فقط (×)
٢- التجفيف والتجميد احد طرق حفظ الطعام (✓)
٣- معامل التصنيع تقوم بإضافة المواد الحافظة عند تخزين الطعام (✓)
٤- المنتج الغذائي الصحي هو الذي له رائحه سيئه (×)
٥- يجب التحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية قبل شراء المنتجات (✓)
٦- يعد التجفيف في الشمس أحد طرق تجفيف الأطعمة في المنزل (✓)
٧- الخطأ الذي يحدث عند حفظ الطعام يتسبب في نمو العفن (✓)
٨- عند وجود عيوب المنتج يجب التوجه للمتجر لإعادة هذا المنتج (✓)

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي :

١- عملية .... تقوم بإزالة الرطوبة من الأطعمة

أ) السلق ب) الطهي ج) الغلي د) التجفيف

٢- يكون المنتج الغذائي ...... إذا احتوى السائل الموجود به على فقاعات

أ) غير صحي ب) صحيا ج) طازجاً د) جيداً

٣- الأخطاء التي تحدث أثناء حفظ الطعام تتسبب في ....

أ) زيادة الجودة ب) تماسك القوام ج) نمو البكتيريا د) زيادة الكمية

٤- يعد التمليح أحد طرق حفظ ....

أ) الكتب ب) الطعام ج) اللبن د) الحلوى

٥- يتم استخدام حمض الستريك كنوع من المواد .... عند حفظ الطعام

أ) الحافظة ب) السكرية ج) الصلبة د) المالحة

٦- عملية تجفيف الطعام تحتاج إلى درجة حرارة ....

أ) معتدلة ب) باردة ج) منخفضة د) عالية

٧- يقوم جهاز .... بإرسال مفتشين إلى المصنع للتحقق من سبب عدم سلامة المنتج الغذائي

أ) الشرطة ب) حماية المستهلك ج) الدولة د) البيئة

إهداء الأستاذ/أحمد بديرعبد العاطى

المحور الثالث
الدرس الثامن

السؤال الأول : ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبارة الخاطئة :

١- يمكن استخدام الادوات الكهربائية بالقرب من الماء (✗)

٢- لابد من فتح النوافذ أثناء القيام بعملية الطلاء (✓)

٣- عند استخدام الشاكوش يجب أن نحرص على عدم إيذاء أيدينا (✓)

٤- يمكننا تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله بالكهرباء (✗)

٥- أثناء ثقب قطعة من الخشب يمكن استخدام المسامير لثبيتها على الطاولة (✓)

٦- ارتداء نظارة السلامة ضروري عند القيام بنشر الخشب (✓)

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي :

١- يجب أتباع ما يلي عند تغيير ريشة المثقب ما عدا ....

أ) تقريبه من الماء   ب) عدم توصيله

ج) عدم امرار السلك في الكهرباء   د) إبعاده من الماء

٢- يجب ارتداء نظارات واقية عند الطلاء لتجنب .... المتناثرة

أ) بقايا الطعام   ب) نشارة الخشب   ج) السوائل والألوان   د) بقايا الحديد

٣- عند حمل الالات الحادة الثقيلة أثناء العمل يمكن الاستعانه بـ.......

أ) طفل صغير   ب) شخص بالغ   ج) نظارات واقية   د) مسامير

٤- جميع ما يلي من إرشادات السلامة عند العمل بالنجارة ما عدا ....

أ) استخدام نظارات واقية   ب) دق المسامير بالشاكوش بعيداً عن اليد

ج) تغيير ريشة المثقب اثناء توصيله بالكهرباء   د) استخدام المثقب بعيداًعن الماء

٥- يجب استخدام النظارات الواقية عند القيام بـ.................

أ) شرب الماء   ب) عمل العصائر   ج) أعمال النجارة   د) الطهي

٦- يجب أن تكون النوافذ............. عند القيام بعملية الطلاء

أ) مغطاه   ب) مفتوحة   ج) مغلقة   د) مظلمة

إهداء الأستاذ/أحمد بدير عبد العاطي

المحور الثالث
الدرس التاسع

السؤال الأول : ضع علامة (√) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبارة الخاطئة :

١- تقدير الوضع هو الخطوة الأولى لتقديم الاسعافات الأولية للشخص المصاب(×)

٢- يجب مساعدة الشخص المصاب مهما كانت خطورة إصابته دون انتظار سيارة الإسعاف (×)

٣- تستخدم حقيبة الاسعافات الاولية لعلاج الجروح البسيطة (✓)

٤- وضعية الإفاقة مناسبة للأشخاص المصابة بنزيف (×)

٥- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة الاسعاف عند الإصابة الخطيرة (✓)

٦- يجب الضغط برفق على الجرح الذي ينزف بقطعة قماش نظيفة (×)

٧- لا يمكن مساعدة شخص فاقد للوعي ويتنفس (×)

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي :

١- يمكن مساعدة شخص مصاب عن طريق كل مما يلي ما عدا ....

أ) الاتصال برقم الاسعاف ١٢٣ ب) استخدام حقيبة الاسعافات الأولية

ج) مساعدته على التنفس د) عدم الاتصال بسيارة الاسعاف

٢- يتم وضع الشخص .... في وضعية الإفاقة

أ) فاقد الوعي ولكنه يتنفس ب) فاقد الوعي ولا يتنفس

ج) المصاب بنزيف د) المصاب بجرح طفيف

٣- أي العبارات الاتية لا تعتبر من الخطوات اللازمة عند تقديم الاسعافات الأولية .....

أ) الضغط بقوة على الجرح عند حدوث نزيف ب) تضميد الجرح

ج) عدم التحقق من نوع الاصابة د) مساعدة الشخص على التنفس

المحور الثالث مراجعة على الدرس السابع والثامن والتاسع

السؤال الأول : ضع علامة (✓) أمام العبارة الصحيحة وعلامة(X) امام العبارة الخاطئة :

١- يستخدم حمض النتريت أو الكبريت كمواد حافظة للطعام (✓)
٢- التجفيف والبسترة هي الطرق الوحيدة لحفظ الطعام (✗)
٣- يجب التأكد من تاريخ الانتاج فقط عند شراء أي منتج (✗)
٤- طريقة تجفيف الطعام في الشمس ليست طريقة مثلى لحفظ الطعام (✗)
٥- يجب استخدام الشاكوش عند دق المسامير بعيداً عن اليد (✓)
٦- يجب غلق الشبابيك عند طلاء المنزل (✗)
٧- يجب التخطيط للتدخل عند اصابة شخص بإصابة خطيرة (✓)
٨- لا يمكن علاج الجروح الطفيفة إلا بالذهاب إلى المستشفى (✗)
٩- تنظيف الجرح من أساسيات وقف النزيف (✓)

السؤال الثاني : اختر الإجابة الصحية مما يلي :

١- ما الدليل على عدم سلامة الطعام عند شرائه ؟

أ) رائحته الحادة ب) طعمه الجيد
ج) رائحته الجميلة د) لونه الرائع

٢- يجب الحذر من .... عند العمل بحرفه النجارة

أ) تغيير ريشة المثقب أثناء توصيله الكهرباء ب) استخدام المثقب بعيداً عن الماء
ج) الدق بالشاكوش بعيداً عن اليد د) ارتداء النظارات الواقية

٣- يجب استخدام .... عند اصابة شخص ما

أ) الاطباق ب) الاسعافات الأولية ج) الشاحن د) المسطرة

٤- يجب الاتصال برقم ١٢٣ لاستدعاء سيارة .... عند إصابة شخص إصابة خطيرة

أ) الأجرة ب) الرش ج) الاسعاف د) النقل

٥- يجب وضع .... لتهوية الغرفة عند الطلاء

أ) سخان ب)غساله ج) مروحه د) موقد

النموذج الاول

ضع علامة صح أو خطأ:

١:العصير النقي الطازج عبارة عن (ماء - سكر - لون صناعي - نكهة صناعية - مواد حافظة) ( )

٢:لصنع الشراب في المنزل يضيف الناس الماء إلى العصائر ( )

٣:من المنتجات التي يمكن تصنيعها من الفاكهة مشروب غازي( )

٤:أثناء إعداد الشراب الصناعي توضع أغطية الزجاجات بإحكام لتجنب التلوث ( )

٥:من منتجات الألبان الجاموس و الأبقار ( )

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:مجموعة واسعة من الأطعمة يمكن أن تشمل الخضار غير المطبوخ و الأطباق الرئيسية الجاهزة للأكل و الوجبات الخفيفة المقلية..........

(التمليح - التجميد - البسترة)

٢:تعتمد طريقة..............على إضافة ملح الطعام إلى المادة الغذائية المراد حفظها.

(التعليب - التمليح - التجفيف)

٣:..........هو التاريخ الذي يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج.

(تاريخ ميلادك - تاريخ الصلاحية - تاريخ بلدنا)

٤:ما اهمية نظارات السلامة للنجار....................

(لحماية الأعين من اشعة الشمس الحارقة - لتبدو حبيبات الخشب بشكل اكبر - لحماية الأعين من نشارة الخشب المتطايرة)



٥:من احتياطات السلامة للعمال أثناء استخدام الشاكوش..............
(ارتداء القفازات - الدق على المسمار بعيدا عن اليد - الدق على المسمار و الجري مسرعا الى الخلف)

النموذج الثاني

ضع علامة صح أو خطأ:

١:يوفر اللبن الكالسيوم للعظام ( )
٢:المواد الحافظة تجعل الأطعمة تدوم لفترة أول ( )
٣:يعد حمض الأسكوربيك من المواد الحافظة ( )
٤:التجفيف وسيلة لحفظ الأغذية تتضمن إزالة الماء من الطعام بإستخدام قطعة قماش نظيفة و مناشف ورقية ( )
٥:جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة مرتفعة ( )

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:في حالة خطورة الإصابة يجب الاتصال بالرقم.....................
(١٢٢ - ١٢٣ - ١٢٤)

٢:التحقق من نوع الإصابة يسمى......................
(تحقيق جنائي - تقييم الوضع - تعويض المصاب)

٣:من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف النزيف....................
(تنظيف الجرح - تركه ينزف - خفض الطرف المجروح إلى اسفل)

٤:من محتويات حقيبة الإسعافات الاولية......................
(أقلام و مساطر - لاصق جروح - معطر ملابس)



٥:اشتريت منتج و مدون عليه تاريخ الإنتاج ١-٣-٢٠٢٢ و تاريخ الإنتهاء ١ - ٦ - ٢٠٢٢.احسب الفترة الآمنة لاستهلاك المنتج.

الفترة الآمنة لاستهلاك المنتج..........................

(أربع شهور - ثلاثة شهور - سنة)

النموذج الثالث

ضع علامة صح أو خطأ:

١:من الإجرائات التي يحب اتباعها عند وجود عيوب في المنتج الإتصال بالرقم ١٢٣ ( )

٢:من الأطعمة المعلبة التونة - صلصة الطماطم ( )

٣:يكون المنتج الغذائي غير صحي إذا كان السائل الموجود في العلبة يحتوي على فقاعات و رائحة حادة ( )

٤:من المواد الحافظة الطبيعية السكر ( )

٥:يمكن اختبار اللبن بإضافة قطرات من صبغة اليود ( )

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:تعتبر النكهة الصناعية..........ثمناً من العصير الطبيعي.

(أرخص - أغلى - أعلى)

٢:من طرق صنع الشراب الطبيعي..............................

(نقع الزهور في الماء مع السكر - الفواكه المجففة - تخزينه لفترة أطول)

٣:من المنتجات التي يمكن تصنيعها من الفاكهة..................

(المربى و العصائر - الخضروات المجمدة - الذبدة)



٤:معصور مباشرة من الفاكهة..........................

(عصير نقي طازج - شراب طبيعي معلب - شراب صناعي)

٥:لصنع الشراب في المنزل يضيف الناس..........................

(المواد الحافظة إلى العصائر - النكهات إلى العصائر - الماء إلى العصائر)

النموذج الرابع

ضع علامة صح أو خطأ:

١:من طرق غش اللبن إضافة الشاي ( )

٢:من مصادر اللبن الزبادي و الجبن و الأيس كريم ( )

٣:من الأمور التي يجب مراعتها للحفاظ على السلامة داخل المصنع إرتداء العمال لغطاء الشعر ( )

٤:يجب تسخين الشراب إلى درجات حرارة مرتفعة للقضاء على البكتيريا ( )

٥:عصير البرتقال النقي الطازج يحتوي على أجزاء من لب البرتقال ( )

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:سائل صاف بلون الفاكهة..........................

(شراب صناعي - لبن مبستر - شراب طبيعي)

٢:تصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام..........................

(مواد حافظة - مواد طبيعية - مواد كميائية)



٣:المواد الحافظة تجعل زجاجات الشراب..................

(تفسد بسرعة - تدوم وقت أطول - مذاقها رائع)

٤:من فوائد اللبن..................

(يساعد على النمو - يحمي جهاز المناعة - كل ما سبق)

٥:يتم استهلاك اللبن كـ...............أو يدخل في أنواع كثيرة من المشروبات المصنعة .

(سوائل - مجمدات - غازات)

النموذج الخامس

ضع علامة صح أو خطأ:

١:تعد الأغنام و الإبل من مصادر اللبن ( )

٢:من منتجات الألبان الزبادي ( )

٣:تعد مصر من أحد أكبر منتجي لبن الجاموس في العالم ( )

٤:جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة منخفضة ( )

٥:لابد من استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء ( )

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:أي من المشروبات التالية تحتوي على قيمة غذائية أكبر............

(عصير برتقال نقي طازج - شراب برتقال معلب - شراب برتقال صناعي)

٢:توضع أغطية الزجاجات بـ..............لتجنب التلوث

(إهمال - إحكام - هدوء)



٣:من الأمور التي يجب مراعتها للحفاظ على السلامة داخل المصنع.........................

(تنظيف الكميات المنسكبة - تجنب الحروق - الأولى و الثانية)

٤:من منتجات الألبان.........................

(الزبادي - الماعز - اللحوم)

٥:تعد مصر من أحد .... منتجي لبن الجاموس في العالم

(أصغر - أكبر - أشهر)

النموذج السادس

ضع علامة صح أو خطأ:

١:تستخدم حقيبة الإسعافات الأولية في علاج الإصابات و الجروح العميقة ( )

٢:من الأخطاء التي قد تحدث أثناء حفظ الطعام نمو البكتيريا ( )

٣:في حالة خطورة الإصابة يجب الإتصال بجهاز حماية المستهلك ( )

٤:من طرق حفظ الطعام التجميد ( )

٥:يجب أن يحفظ الطعام بشكل سليم ( )

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:من طرق غش اللبن.........................

(إضافة الماء - إضافة النشا - كلاهما صحيح)

٢:عند اختبار اللبن إذا وجدت رواسب.............فهذا يعني أن اللبن غير طازج (متجبنة - دهنية - متعفنة)



٣:من المواد الحافظة........................
(حمض الأسكوربيك - النتريت - الاولى و الثانية)

٤:الخط الساخن لحماية المستهلك.......................
(١٩٥٨٨ - ١٩١٩٩ - ١٢٣)

٥:من محتويات حقيبة الإسعافات الأولية.....................
(مقياس حرارة - شاش طبي - الأولى و الثانية)

مع تمنياتي بالتوفيق و النجاح
مس لمياء,



النموذج الاول

ضع علامة صح أو خطأ:

١:العصير النقي الطازج عبارة عن (ماء - سكر - لون صناعي - نكهة صناعية - مواد حافظة) (خطأ)

٢:لصنع الشراب في المنزل يضيف الناس الماء إلى العصائر (صح)

٣:من المنتجات التي يمكن تصنيعها من الفاكهة مشروب غازي (خطأ)

٤:أثناء إعداد الشراب الصناعي توضع أغطية الزجاجات بإحكام لتجنب التلوث (صح)

٥:من منتجات الألبان الجاموس و الأبقار (خطأ)

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:مجموعة واسعة من الأطعمة يمكن أن تشمل الخضار غير المطبوخ و الأطباق الرئيسية الجاهزة للأكل و الوجبات الخفيفة المقلية..........

(التمليح - التجميد - البسترة)

٢:تعتمد طريقة..........على إضافة ملح الطعام إلى المادة الغذائية المراد حفظها.

(التعليب - التمليح - التجفيف)

٣:..........هو التاريخ الذى يجب أن يتم فيه استهلاك المنتج.

(تاريخ ميلادك - تاريخ الصلاحيه - تاريخ بلدنا)

٤:ما اهمية نظارات السلامة للنجار..........

(لحماية الأعين من اشعة الشمس الحارقة - لتبدو حبيبات الخشب بشكل اكبر - لحماية الأعين من نشارة الخشب المتطايره)



٥:من احتياطات السلامة للعمال أثناء استخدام الشاكوش..........

(ارتداء القفازات - الدق على المسمار بعيدا عن اليد - الدق على المسمار و الجري مسرعا الى الخلف)

النموذج الثاني

ضع علامة صح أو خطأ:

١:يوفر اللبن الكالسيوم للعظام (صح)

٢:المواد الحافظة تجعل الأطعمة تدوم لفترة أول (صح)

٣:يعد حمض الأسكوربيك من المواد الحافظة (صح)

٤:التجفيف وسيلة لحفظ الأغذية تتضمن إزالة الماء من الطعام بإستخدام قطعة قماش نظيفة و مناشف ورقية (خطا)

٥:جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة مرتفعة (صح)

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:في حالة خطورة الإصابة يجب الاتصال بالرقم..................

(١٢٢ - ١٢٣ - ١٢٤)

٢:التحقق من نوع الإصابة يسمى....................

(تحقيق جنائي - تقييم الوضع - تعويض المصاب)

٣:من الخطوات التي يجب اتباعها لوقف النزيف.................

(تنظيف الجرح - تركه ينزف - خفض الطرف المجروح إلى اسفل)

٤:من محتويات حقيبة الإسعافات الاولية...................

(أقلام و مساطر - لاصق جروح - معطر ملابس)



٥:اشتريت منتج و مدون عليه تاريخ الإنتاج ١-٣-٢٠٢٢ و تاريخ الإنتهاء ١ - ٦ - ٢٠٢٢ .احسب الفترة الآمنة لاستهلاك المنتج.
الفترة الآمنة لاستهلاك المنتج.......................
(أربع شهور - ثلاثة شهور - سنة)

النموذج الثالث

ضع علامة صح أو خطأ:

١:من الإجرائات التي يحب اتباعها عند وجود عيوب في المنتج الإتصال بالرقم ١٢٣ (خطأ)

٢:من الأطعمة المعلبة التونة - صلصة الطماطم (صح)

٣:يكون المنتج الغذائي غير صحي إذا كان السائل الموجود في العلبة يحتوي على فقاعات و رائحة حادة (صح)

٤:من المواد الحافظة الطبيعية السكر (صح)

٥:يمكن اختبار اللبن بإضافة قطرات من صبغة اليود (صح)

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:تعتبر النكهة الصناعية..................ثمناً من العصير الطبيعي.
(أرخص - أغلى - أعلى)

٢:من طرق صنع الشراب الطبيعي.........................
(نقع الزهور في الماء مع السكر - الفواكه المجففة - تخزينه لفترة أطول)

٣:من المنتجات التي يمكن تصنيعها من الفاكهة......................
(المربى و العصائر - الخضروات المجمدة - الذبدة)



٤:معصور مباشرة من الفاكهة..........................

(عصير نقي طازج - شراب طبيعي معلب - شراب صناعي)

٥:لصنع الشراب في المنزل يضيف الناس..........................

(المواد الحافظة إلى العصائر - النكهات إلى العصائر - الماء إلى العصائر)

النموذج الرابع

ضع علامة صح أو خطأ:

١:من طرق غش اللبن إضافة الشاي (خطا)

٢:من مصادر اللبن الزبادي و الجبن و الأيس كريم (خطا)

٣:من الأمور التي يجب مراعتها للحفاظ على السلامة داخل المصنع إرتداء العمال لغطاء الشعر (صح)

٤:يجب تسخين الشراب إلى درجات حرارة مرتفعة للقضاء على البكتيريا (صح)

٥:عصير البرتقال النقي الطازج يحتوي على أجزاء من لب البرتقال (صح)

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:سائل صاف بلون الفاكهة..........................

(شراب صناعي - لبن مبستر - شراب طبيعي)

٢:تصنع النكهات الصناعية في المعمل باستخدام..........................

(مواد حافظة - مواد طبيعية - مواد كميائيه)



٣:المواد الحافظة تجعل زجاجات الشراب.................

(تفسد بسرعة - تدوم وقت أطول - مذاقها رائع)

٤:من فوائد اللبن...................

(يساعد على النمو - يحمي جهاز المناعة - كل ما سبق)

٥:يتم استهلاك اللبن كـ............أو يدخل في انواع كثيرة من المشروبات المصنعة .

(سوائل - مجمدات - غازات)

النموذج الخامس

ضع علامة صح أو خطأ:

١:تعد الأغنام و الإبل من مصادر اللبن (صح)

٢:من منتجات الألبان الزبادي (صح)

٣:تعد مصر من أحد أكبر منتجي لبن الجاموس في العالم (صح)

٤:جميع أشكال التجفيف تحتاج إلى درجة حرارة منخفضة (خطا)

٥:لابد من استخدام الأدوات الكهربائية بالقرب من الماء (خطا)

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:أي من المشروبات التالية تحتوي على قيمة غذائية أكبر...........

(عصير برتقال نقي طازج - شراب برتقال معلب - شراب برتقال صناعي)

٢:توضع أغطية الزجاجات بـ..............لتجنب التلوث

(إهمال - إحكام - هدوء)



٣:من الأمور التي يجب مراعتها للحفاظ على السلامة داخل المصنع.........................

(تنظيف الكميات المنسكبة - تجنب الحروق - الاولى و الثانيه)

٤:من منتجات الألبان...............................

(الزبادي - الماعز - اللحوم)

٥:تعد مصر من أحد .... منتجي لبن الجاموس في العالم

(أصغر - أكبر - أشهر)

النموذج السادس

ضع علامة صح أو خطأ:

١:تستخدم حقيبة الإسعافات الأولية في علاج الإصابات و الجروح العميقة (خطا)

٢:من الأخطاء التي قد تحدث أثناء حفظ الطعام نمو البكتيريا (صح)

٣:في حالة خطورة الإصابة يجب الإتصال بجهاز حماية المستهلك (خطا)

٤:من طرق حفظ الطعام التجميد (صح)

٥:يجب أن يحفظ الطعام بشكل سليم (ضح)

اختر الإجابة الصحيحة مما بين القوسين:

١:من طرق غش اللبن..............................

(إضافة الماء - إضافة النشا - كلاهما صحيح)

٢:عند اختبار اللبن إذا وجدت رواسب..............فهذا يعني أن اللبن غير طازج (متجبنه - دهنية - متعفنة)



٣:من المواد الحافظة.............................

(حمض الأسكوربيك - النتريت - الاولى و الثانيه)

٤:الخط الساخن لحماية المستهلك.....................

(١٩٥٨٨ - ١٩١٩٩ - ١٢٣)

٥:من محتويات حقيبة الإسعافات الأولية......................

(مقياس حرارة - شاش طبي - الاولى و الثانيه)

مع تمنياتي بالتوفيق و النجاح

مس لمياء,

